

Le Nostre Proposte ... Our Proposals

Gli Antipasti ... Appetizers

<i>Sformato di Formaggio di Fossa su Insalatina di Pere e Noci al Balsamico</i> Fossa cheese flan on pear and walnut salad with balsamic vinegar	€ 10,00
<i>Flan di Zucca e Semi tostati con Crema leggera al Gorgonzola e Chips di Carciofi</i> Pumpkin Flan and Toasted Seeds with Light Gorgonzola Cream and Artichoke Chips	€ 9,00
<i>Tagliere di Salumi misti con Squacquerone e Piadina Romagnola</i> Mixed cold cuts platter with Squacquerone and Piadina Romagnola	€ 12,00
<i>Le tre Tartare di Manzo ai 3 Sapori</i> The three Beef Tartare with 3 Flavors	€ 14,00
<i>(*)Filetti di Rombo su Spinacino, Carciofi croccanti e Lamelle di Pecorino</i> Fillets of Turbot on Spinach, Crispy Artichokes and Sheets of Pecorino	€ 16,00
<i>(*)Tentacoli di Polipo abbrustolito su Crema di Ceci al Rosmarino e Chips di Polenta</i> Roasted Octopus Tentacles on Rosemary-flavored Chickpea Cream and Polenta Chips	€ 14,00
<i>(*)Delizia di Crudit� di Pesce (Tartare di Tonno, Ostrica, Gamberi rossi di Sicilia, Scampi)</i> Fish Crudit� Delight (Tuna Tartare, Oyster, Sicilian Red Prawns, Scampi)	€ 28,00

Le Nostre Proposte ... Our Proposals

I Primi Piatti ... First Dishes

<i>Garganelli al Guanciale e Tartufo nero su Crema di Zucca Violina</i> Garganelli with Guanciale and Black Truffle on Violin Pumpkin Cream	€ 13,00
<i>Stricchetti allo Scalogno di Romagna con Riduzione di Sangiovese</i> Stricchetti with Romagna Shallot with Sangiovese Reduction	€ 10,00
<i>Tagliatelle al mattarello al Ragù di Lepre</i> Home Made Pasta with Hare Sauce	€ 10,00
<i>Tagliatelle al mattarello al Ragù</i> Home Made Pasta with Meat Sauce	€ 9,00
<i>Passatelli in Brodo di Carne</i> Passatelli in Meat Broth	€ 10,00
<i>Cappelletti Marchesini (Salsa allo Zafferano, Culatello e Noci)</i> Cappelletti Marchesini (Saffron Sauce, Culatello and Walnuts)	€ 11,00
<i>Cappelletti in Brodo di carne o al Ragù</i> Cappelletti in Meat Broth or with Meat Sauce	€ 10,00
<i>Taglierini Cacio e Pepe con Acciuga, Lime e Bottarga</i> Taglierini Cheese and Pepper with Anchovy, Lime and Bottarga	€ 12,00
<i>Spaghetti alle Vongole veraci con Bottarga di Tonno</i> Spaghetti with Clams and Tuna Bottarga	€ 14,00
<i>Paccheri all'Astice Reale</i> Paccheri with Royal Lobster	€ 18,00

Le Nostre Proposte ... Our Proposals

Le Pietanze ... The dishes

<i>(*)Carrè di Agnello gratinato all'Arancio accompagnato da Parea di Mele</i> Carrè di Agnello gratinato all'Arancio accompagnato da Parea di Mele	€ 15,00
<i>Tagliata di Angus al Sale di Cervia con Coulis di Lamponi e Radicchio tardivo grigliato</i> Sliced Angus in Cervia Salt with Raspberry Coulis and grilled Late Radicchio	€ 20,00
<i>(*)Coniglio in Porchetta alle Prugne secche, Mandorle e Bacon con Gateao di Patate</i> Rabbit in Porchetta with Dried Plums, Almonds and Bacon with Potatoes Gateao	€ 14,00
<i>Hamburger di Manzo con Misticanza, Pomodoro, Formaggio, Bacon e Patate fritte</i> Beef Hamburger with Salad, Tomato, Cheese, Bacon and French Fries	€ 10,00
<i>Piatto Vegetariano con Tomino ai Ferri e Sformatino di Stagione</i> Vegetarian dish with grilled Tomino cheese and Seasonal Flan	€ 13,00
<i>Tagliata di Tonno su Caponata di Verdure Siciliana e grattugiata di Bottarga di Muggine</i> Tuna steak on Sicilian Vegetable Caponata and grated Mullet Bottarga	€ 17,00
<i>(*)Calamari alla Piastra con Pomodoro arrostito e Burrata</i> Grilled Squid with Roasted Tomato and Burrata	€ 13,00

I Contorni ... The Side Dishes

<i>Insalata verde o mista</i> Green or mixed salad	€ 5,00
<i>Verdure alla griglia</i> Grilled vegetables	€ 7,00
<i>Patate al forno con Rosmarino e Sale dolce di Cervia</i> Baked potatoes with Rosemary and Cervia sweet salt	€ 5,00
<i>Cicoria saltata all'Aglio e Peperoncino</i> Chicory sauteed with garlic and chilli	€ 6,00

Pane, Coperto & Servizio € 2,00 *Bread, Cover & Service*

*Si chiede cortesemente di informare lo staff di sala
su eventuali allergie e/o intolleranze*

*We kindly ask you to inform the dining room staff
on any allergies and / or intolerances*

** * **

*In mancanza di prodotto fresco, lo stesso può essere sostituito
da un prodotto congelato, indicato dall'asterisco (*)*

*In the absence of fresh product, it can be replaced
from a frozen product, indicated by an asterisk (*)*

** * **

La Pizzeria, al momento, rimane chiusa.

The Pizzeria is currently closed.

** * **

*In questo Ristorante, per una migliore qualità,
le pietanze vengono preparate al momento.
La giusta attesa è un componente della buona cucina...*

*In this restaurant, for a better quality,
the dishes are freshly prepared.*

The right wait is a component of good cooking ...

Le Nostre Proposte ... Our Proposals

I Dessert ... The Desserts

<i>Zuppa Inglese della Tradizione</i> English soup of tradition	€ 5,00
<i>Tortino di Mele agli Agrumi con Crema all'Anice Stellato e Gelato al Fior di Latte</i> Citrus Fruit Apple Tart with Star Anise Cream	€ 6,00
<i>Strudel alle Pere con Crema calda al Rhum</i> Pear Strudel with Rhum Hot Cream	€ 5,00
<i>Semifreddo al Mascarpone con salsa ai Lamponi</i> Mascarpone parfait with Raspberry sauce	€ 5,00
<i>Tenerina al Cioccolato con gelato alla Crema</i> Chocolate Tenerina with Cream Ice Cream	€ 5,00
<i>Mantecato alla Crema con Amarene o Rhum o Cioccolato</i> Creamed with Sour Cherry or Rhum or Chocolate	€ 6,00
<i>Biscotteria con Passito</i> Biscuits with Passito	€ 8,00

In abbinamento ... al calice:

"Anemo" Az. Longanesi

(da uve stramature Longanesi ed altre uve)

€ 4,00

"Re Santo" Passito Az. Agr. Trerè

(da uve passite di Albana e Malvasia)

€ 4,00

"Tre Filer" Cà de Frati

(da uve stramature di Turbiana, Chardonnay e Sauvignon)

€ 5,00

"Angelorum" Recioto Valpolicella Az. Masi

(da uve Corvina, Rondinella, Molinara)

€ 5,00